



## El Ron del Artesano Ruby Port Cask Finish 8yo – 40,6%vol

### Tasting notes

Heute Lust auf Rosé?  
Wir haben es schon wieder  
getan...dieser Artesano mit der  
Fass Nr. 178-16 durfte zuerst in  
einem Ex-Bourbon Cask reifen,  
bevor er etwas mehr als 3 Jahre in  
einem Ruby-Port-Cask nachreifte.

Der Duft dieses Artesano Ruby  
Port Casks ist zuerst geprägt von  
roten Fruchtnoten die an Kirsche  
und Dörrpflaume erinnern. Nach  
etwas Zeit im Glas tritt ein Hauch  
Vanille zum Vorschein und  
getrocknete Orange.

Am Gaumen zeigt der Artesano  
Ruby sofort seinen  
schmeichelhaften Charakter; er  
wirkt geradezu saftig und ölig. Die  
Noten von Kirschsafft,  
Sahnebonbons und Vanille  
bleiben auch hier präsent. Er ist  
insgesamt sehr cremig und auch  
der Abgang bleibt weich und  
abgerundet.

### Facts

Cask-Type:	Ex-Bourbon- Barrel
Finished in:	Ruby Port Cask
Finished for:	46 months
No. of bottles:	436
Age:	8+
Bottling Date:	05.06.2020

Diese Abfüllung ist nicht kalt-filtriert, daher können  
bei Temperaturveränderungen Trübungen auftreten.  
Diese sind nicht schädlich für die Qualität.  
Dank dem Verzicht auf die Kalt-Filtration bleibt das volle Aroma  
erhalten.



Diese Abfüllung ist nicht kalt-filtriert, daher können bei Temperaturveränderungen Trübungen auftreten. Diese sind nicht schädlich für die Qualität. Dank dem Verzicht auf die Kalt-Filtration bleibt das volle Aroma erhalten.

## El Ron del Artesano Port-Cask-Finish 9yo - 42,1%-Vol.

### Tasting notes

Dieser Artesano mit der Fass Nr. 454-19 reifte zuerst in einem Ex-Bourbon Cask bevor er sein Finish in einem ehemaligen Tawny-Portwein-Fass erhielt.

Der Duft dieses Artesano Rums kündigt den schmeichelnden Charakter bereits an. Süße Noten von vollreifer Honigmelone, dunkle Nusschokolade und ein Duft nach frischem Orangensaft lassen einen runden, weichen Rum zu Recht erwarten. Die Edelholznote in der Nase gibt ihm die nötige Tiefe.

Am Gaumen bleibt er ein Schmeichler; natürlich trocken, wie alle Artesano Rums, aber dennoch weich und zugänglich mit einer cremigen Textur. Die Schokoladennote wandelt sich in eine Note von Vollmilchschokolade und unterstreicht die Cremigkeit. Dazu kommen Noten von reifen Walnüssen, eine feine Holzwürze und saftige Fruchtnoten die an Pflaumen und helle Kirschen erinnern.

Im Abgang rund und leicht wärmend.

### Facts

Cask-Type:	Ex-Bourbon-Barrel
Finished in:	Tawny-Port-Cask
Finished for:	10 months + 24 days
No. of bottles:	358
Age:	9+
Bottling Date:	07.05.2020



## El Ron del Artesano Reciato Cask Finish 11yo - 41,1%-Vol.

### Tasting notes

Dieser Artesano mit der Fass Nr. 93-16 reifte in einem Süßweinfass welches zuvor den italienischen Süßwein Recioto vom Gardasee enthielt.

In der Nase zeigen sich Noten von roter Frucht die an Amarena-Kirsche und sogar etwas Weinbergpfirsich erinnern. Dazu kommt ein Hauch eingelegte Aprikose und etwas Orangenzeste.

Am Gaumen ist dieser Artesano im ersten Moment relativ verspielt und zeigt viel Frucht und Rundheit, erst am Gaumen kommen Holznoten und ein leichter Mokkaton zum Vorschein. Die Kirschfrucht bleibt auch im Mund erhalten und seine Cremigkeit, die ein wenig an Milkschokolade erinnert, runden ihn noch weiter ab.

### Facts

Cask-Type:	Ex-Bourbon-Barrel
Finished in:	Reciato Wine Cask
Finished for:	31 months
No. of bottles:	532
Age:	11+
Bottling Date:	16.05.2019

Diese Abfüllung ist nicht kalt-filtriert, daher können bei Temperaturveränderungen Trübungen auftreten. Diese sind nicht schädlich für die Qualität. Dank dem Verzicht auf die Kalt-Filtration bleibt das volle Aroma erhalten.



## El Ron del Artesano 2008 Virgin Oak Cask - 41,9%-Vol.

### Tasting notes

Dieser Artesano mit der Fass Nr. 9095 reifte zuerst 10 Jahre in einem Ex-Bourbon-Cask und dann weitere 1,5 Jahre in einem frischen Virgin American Oak Cask.

In der Trinkstärke bei 41,9%vol setzt sich beim Artesano Virgin Oak das Holz immernoch gut durch und die Nase startet mit Aromen von frischem Holz und vielen Fruchtnoten, die an Honigmelone, Grapefruit und auch an eingekochte Ananas erinnern. Umgeben wird das ganze mit dezenten und gut eingewobenen Vanille- und Karamellnoten.

Am Gaumen ist der Artesano Virgin Oak weich und rund, wirkt aber auch mit 41,9%vol nicht schwach. Die Karamellnoten sind am Gaumen sehr präsent und erinnern sogar an Karamell-Sahne-Bonbons. Die Holznote ist gut eingebunden und schwingt sanft mit. Auf der Zungenspitze wirken die Aromen süßlich und erst am Gaumen zeigt er seinen trockeneren Charakter, wobei eine Note nach Orangenkonfit die Trockenheit gut kaschiert.

Fazit: Weich und dennoch mit Charakter!

Diese Abfüllung ist nicht kalt-filtriert, daher können bei Temperaturveränderungen Trübungen auftreten. Diese sind nicht schädlich für die Qualität.

Dank dem Verzicht auf die Kalt-Filtration bleibt das volle Aroma erhalten.

### Facts

Cask-Type:	Ex-Bourbon Cask
Finished in:	Virgin Oak Cask
Finished for:	18 months
No. of bottles:	197
Age:	11+
Bottling Date:	17.02.2020



# El Ron del Artesano Peated Cask Finish 10yo - 42,0%-Vol.

## Tasting notes

Dieser Artesano mit der Fass Nr. 125-16 reifte in einem ehemaligen Whisky Fass, welches zuvor Bunnahabhain von der Insel Islay enthielt. Wie üblich ist er nicht künstlich gefärbt.

In der Nase zeigt er sofort seinen Einfluss durch das Whiskyfass. Dass es ein getorfte Bunnahabhain war, der zuvor in dem Fass reifte, riecht man sofort. Es kommt eine feine Torfnote gepaart mit Rumnoten zum Vorschein. Dazu kommen süße Noten von weißer Nougatschokolade, Limette und Zitrus.

Am Gaumen zeigt sich zuerst die Whiskynote, diese wird nur kurz unterbrochen durch einen Hauch Orange und es erinnert auch hier wieder an Schokolade. Im Abgang zeigt sich das Holz und die Whiskynote wieder deutlich, wobei der Artesano peated ausgeglichen und rund wirkt. Dennoch bleibt er ein Exot und ist sicherlich für viele Whiskyfans ein spannender Ausflug in die Welt des Rums.

## Facts

Cask-Type:	Ex-Bourbon-Barrel
Finished in:	Peated Whisky Cask
Finished for:	30 months
No. of bottles:	374
Age:	10+
Bottling Date:	02.04.2019

Diese Abfüllung ist nicht kalt-filtriert, daher können bei Temperaturveränderungen Trübungen auftreten. Diese sind nicht schädlich für die Qualität. Dank dem Verzicht auf die Kalt-Filtration bleibt das volle Aroma erhalten.

# El Ron del Artesano Oloroso-Cask 2007 – 57,4%-Vol. #91-16



## Tasting notes

Er reifte 8 Jahre in Weißeiche-Fässern bevor er weitere 2 Jahre in einem Oloroso Sherry-Butt seinen Feinschliff erhielt.

Als Cask Strength Version gibt es nur 100 Flaschen mit einer Alkoholstärke von 57,4%vol und wie immer ist er weder gesüßt, noch künstlich gefärbt, noch künstlich aromatisiert. Sein Aroma erhielt er aus den besonderen Fässern in denen er seine Reifezeit verbrachte.

Dieses Sherry-Butt mit der Nummer 91-16 hat dem Artesano aus dem Jahr 2007 seinen ganz eigenen Charakter verliehen.

Nase: Die Nase startet relativ süß, mit Noten von Butterkeks und Karamell. Erst im Hintergrund lassen sich rassige Noten von Ingwer erkennen.

Auch ein Hauch dunkle Schokolade schwingt mit.

Am Gaumen ist der 2007er Artesano Sherry-Cask ein kräftiger und ausdrucksstarker Rum. Er startet sofort saftig und rassig, mit dunkler Schokolade und einer satten Holznote. Erst beim Schlucken dreht er und es bleiben Noten von dunklem Karamell und Walnuss am Gaumen zurück. Mit etwas Wasser wird er übrigens ein ganzes Stück cremiger, ohne dabei an Ausdruck zu verlieren.

## Facts

Cask-Type:	Ex-Bourbon-Barrel
Finished in:	Oloroso-Sherry-Cask
No. of bottles:	100
Age:	10+ (distilled 2007)
Bottling Date:	13.11.2017

# El Ron del Artesano 21 años - 55,7%-Vol. Cask #355-16



## Facts

Cask-Type:	Ex-Bourbon Cask
Finished in:	Virgin Oak Cask
Finished for:	21 months
No. of bottles:	89
Age:	21+
Bottling Date:	17.04.2020

## Tasting notes

Der Artesano 21 años reifte 20 Jahre unter tropischen Einflüssen, bevor er weitere 21 Monate in einem frischen amerikanischen Weißeiche-Fass seinen letzten Schliff bekam.

Man sollte an diese Faszstärke mit ein wenig Bedacht herantreten, denn dank seinen 55,7%vol hat sie viel Kraft und schon die Viskosität verrät was für eine Textur am Gaumen aufwartet.

Nach 2-3 Minuten im Glas kommen zuerst süße Noten zum Vorschein die an Karamell, Marshmallows und Nuss-Vollmilchschokolade, dazu kommt viel Würze und eine ordentliche Holznote.

Am Gaumen ist er vordergründig überraschend fruchtig und fast schon elegant, erst weiter hinten am Gaumen zeigt er seine tatsächliche Kraft. So startet der Artesano 21yo mit Noten von Orange und dreht dann in dunklere Aromen von Kakao, Lakritz und Holz. Begleitet wird das ganze von Karamell und einem Hauch Vanille.

Das Holz ist gut eingebunden und er wirkt zugleich komplex und ausgeglichen.